

New Year's Eve

Welcome drink

Appetizer

Great selection of ham "Parma black" aged 30 months with stracciatella of burrata and flatbread with new extra virgin olive oil

(Contains: dairy products, wheat)

First courses

"Acquarello" risotto with champagne and "Mazara del Vallo" red shrimps crudité, marinated with pink grapefruit

(Contains: shellfish, sulfites)

Potato gnocchi wrapped in soft Parmigiano zabaione cream and black truffle flakes

(Contains: dairy products, egg and wheat)

Second course

Scalloped beef fillet with fine shaved black truffle and crispy roasted potatoes

Auspicious lentils

Dessert

Warm dark chocolate cake with pistachios from Bronte

(Contains: Nuts, egg, dairy products and wheat)

PRICE FOR PERSON: 130Euro

From 21:30

Wine not included

Menù cenone Capodanno 2024

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

Prosciutto Gran selezione "Nero di Parma 30 mesi" con stracciatella di burrata e schiacciatina croccante all'olio nuovo

(Contiene: latticini e grano)

Primi

Risottino "Acquerello" allo champagne con crudité di gambero rosso di "Mazara del Vallo" marinato al pompelmo rosa

(Contiene: crostacei e solfiti)

Gnocchi di patate allo zabaione di parmigiano con scaglie tartufo nero pregiato

(Contiene: uova, latticini e grano)

Secondo

Filetto di manzo scaloppato con scaglie di tartufo nero pregiato e patate arrosto croccanti

Lenticchie del buon auspicio

Dessert

Cuore caldo di cioccolato fondente con crema di pistacchio di Bronte

(Contiene: grano, latticini, frutta a guscio e uova)

Prezzo a persona: 130 Euro

Dalle 21:30

Vini esclusi